

**КЪП КЕЙКС****Основа**

<b>180705</b>	Сентас кейк КОМПЛЕТ	1.000 гр.
<b>180203</b>	Олио KANOLA	100 гр.
	Вода	500 гр.
	Яйца	100 гр.
184004	Масло БАУРАЛИЯ - разтопен	350гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбъркваме в миксер с бъркалка всичките материали заедно на втора скорост за около четири минути.

Печем в хартиени формички (кръгли, правоъгълни Силует - **SILUETT** или квадратни **КОМПЛЕТ**) на 170-180о С за 20минути.  
(В конвектомат на 150оС)



За предпочитане, печем къп-кейковете в двойни форми

**Гарниране върху КАПКЕЙКС**

181801	фондан	600гр.
180108	Маргарен супуррор	300гр.
180311	Крем сирене Елевир	100гр.

**ИЗПЪЛНЕНИЕ**

☑ Разбъркваме в миксер с бъркалка всичките материали заедно на втора скорост за около 5 минути. След като изстине гарнираме с пош върху кейкса.

Може в сместа за гарниране да добавим овкусител делипейст по наше желание.

Няколко предложения :

- 182909 Делипейст карамел , 25гр.за всеки килограм смес за гарниране
- 182908 Делипейст самфастък ,100гр.за всеки килограм смес за гарниране
- 182903 Делипейст ягода ,100гр.за всеки килограм смес за гарниране
- 182927 Делипейст бишкоти ,100гр.за всеки килограм смес за гарниране



## КАПКЕЙКС ШОКОЛАД -РИЧКРЕМ КЕЙК

<b>180720</b>	<b>Ричкрем кейк</b> Яйца	<b>1.000гр.</b> 400гр.
<b>180203</b>	<b>Бунге бакерс КАНОЛА</b> Брашно вода	<b>300гр.</b> 100гр. 250гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото **Бунге бакерс КАНОЛА**, водата и фрутайс с вкус по желание.
- След това слагаме **Ричкрем**
- Разбиваме за 1 минута на първа скорост.
- Почистваме вътрешните страни на басана и разбиваме отново за 5 минути на втора скорост.
- Накрая добавяме, по желание, ядките или шоколадовите капки една минута преди края на разбиването.

Температура на печене:

За кейк: 170-175°C

За мъфини: 185-190°C

Време за печене:

За кейк: 45-50 минути

За мъфини: 25 минути

За предпочитане, печем къп-кейковете в двойни форми

### Гарниране върху КАПКЕЙКС

181801	фондан	300гр.
180108	Маргарен супуррор	350гр.
181203	Дулче ди лече	200гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

- ▣ Разбъркваме в миксер с бъркалка всичките продукти заедно на втора скорост за около 5 минути. След като изстине гарнираме с пош върху кейкса.

#### КЪП-КЕЙКОВЕ

Със същите рецепти на кейксови основи "РИЧКРИМ", "СЕНТАС" и "БЛЕК СОФТ" и малко по различен начин на печене (по висока температура за по малко време, в двойни форми), по желание с плодове, шоколадови капки, ядки, сушени плодове или друго, по 70-150гр. в капсула, задължително със специални рецепти о маслени кремове върху приравнената повърхност получаваме известните КЪП-КЕЙКОВЕ с много стабилна структура и превъзходен вкус. Тук, няколко рецепти и приложения, на десния бутон филм с основна информация.

#### ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**





Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

180705	<b>СЕНТАС КЕЙК</b> ванилов крем кейк			Смес за кейк с олио и вода без необходимост на пресни яйца Състав: пшенично брашно, захари, яйца на прах, модифицирано нишесте, набухватели, суроватка, емулгатори, пшенично нишесте, стабилизатори, оцветители.	Смес за кейк с олио с по- влажна структура. Задържа плодовете и кремове на повърхността, идеален за приготвяне на кейкове с дълъг срок на годност. Има възможности за разнообразни приложения.
180720	<b>РИЧКРЕМ</b> Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползвате пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
184015	<b>Масло БАУРАЛИЯ</b> 82%			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
330103	<b>СЛАДКАРСКО</b> брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280цм falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%

По желание може да добавим 50-100гр. НОНА РАЧЕЛЕ върху тесто СЕНТАС КЕЙК

192952	<b>Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.</b> DELIPASTE NONNA RACHELE			<b>НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)</b> представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.	<b>Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)</b> е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ  <b>Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.</b>
--------	---	---	---	--	---



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

### Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия**

### RICHCRÈME BASE BASE

**Състав:** Захар, пшенично брашно, нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.

Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Код: 180705**

### **СЕНТАС КЕЙК - SENTAS CAKE**

#### **СМЕС ЗА КЕЙК С ОЛИО.**

**Състав:** пшенично брашно, захар, яйца на прах, модифицирано нишесте E1414, набухватели : E450i, E500ii, E342i, суроватка, емулгатори: E472e, E472b, E475, E472a, пшенично нишесте, стабилизатори: E415, сол, аромати, декстрози, оцветители: E102, E110, E124.

Може да съдържа следи от: соя или продукти от соя.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	387,2KCAL (1622KJ)
МАЗНИНИ	4,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77,63гр.
ПРОТЕИНИ	8,66гр.
СОЛ	2,42гр.

**Приложение:** Смес за кейк с олио с по-влажна структура. Задържа плодовете и кремове на повърхността, идеален за приготвяне на кейкове с дълъг срок на годност. Има възможности за разнообразни приложения

#### **Начин на употреба-примерна рецепта:**

	<b>Кейк (1)</b>	<b>Кейк (2)</b>	<b>новогодишен козунак</b>
СЕНТАС КЕЙК	<b>1000гр.</b>	<b>1000гр.</b>	<b>1000гр.</b>
олио	<b>400гр.</b>	<b>400гр.</b>	<b>200гр.</b>
вода	<b>500гр</b>	<b>300гр</b>	<b>500гр</b>
яйца	-	<b>200гр.</b>	-
масло	-	-	<b>200гр.</b>
Бадеми или орехи	-	-	<b>250гр.</b>
канела	-	-	<b>5гр.</b>
Арито портокал	-	-	<b>5гр.</b>

Разбърквате в миксера всички продукти заедно на втора скорост за около 3 минути.

Печене на кейк : 170° 180° C

Печене на козунак : 160° 170° C

(печене: около 40-45 минути в зависимост от размера)

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна температура на сухо.

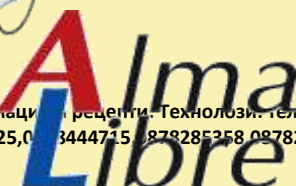
**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



Код: 180203

**Бунге бакерс КАНОЛА олио****BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

**Ideal for all confectionery and bakery purposes.**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 218гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

**Характеристики:****Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

**Чисто тегло: 17,45 lt. €**

Производител: USA – CANOLA OIL.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.****Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 184015

**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Прясно масло 82% масленост.  
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%**

Без консерванти или допълнителни съставки.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :**

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**ПРЕДИМСТВО :**

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

**Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 192952

ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ**DELIPASTE NONA RACHELE**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

**СЪСТАВ:** гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин  
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

Опаковка : 8бр. X 1,5 кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

Производител : ФАБРИ - Италия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





